

Menu Scuole Comune di Portomaggiore - Primaria

Autunno – Inverno (base) | Anno Scolastico 2019-2020 In vigore da Novembre a Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	Risotto alla zucca(B)*	Pasta al sugo di zucchine*	Spaghetti al sugo di pesce*
	Arrostito di suino	Bistecchina di mare*	Bocconcini di mozzarella e Grana Padano	Tacchino ai ferri	Frittata con verdure al forno*
	Carote all'olio*	Patate al vapore	Piselli	Carote e cappuccio	Insalatone
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta
2 SETTIMANA	Pasta in brodo di pollo	Tagliatelle al ragù di manzo	Pasta al pomodoro	Pasta olio e grana	Risotto con piselli (B)*
	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Halibut gratinato*	Bocc. di pollo al limone	Bastoncini di pesce al forno*
	Insalata mista	Carote e finocchi crudi	Zucchine*	Purè di patate	Spinaci*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e macedonia di frutta	Pane e frutta
3 SETTIMANA	Passato di verdura con pasta*	Risotto ai funghi (B)*	Pasta al pomodoro	Pasta prosciutto e piselli (B)*	Spaghetti al tonno*
	Bis di formaggi	Arrostito di tacchino	Fesa di suino al rosmarino	Bastoncini di pesce al forno*	Frittata con verdure al forno*
	Piselli	Patate al forno	Insalata	Carote all'olio*	Insalatone
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
4 SETTIMANA	Pasta al ragù di manzo	Risotto alla parmigiana	Pasta olio e grana	Passato di fagioli con pasta*	Pasta al pomodoro
	Bis di formaggi	Pollo al forno	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Pizza pomodoro e origano	Platessa gratinata*
	Carote e finocchi crudi	Patate al vapore	Piselli*	Insalata	Fagiolini*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

***Può contenere ingredienti congelati e/o surgelati**

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scuole Comune di Portomaggiore - Primaria

Autunno – Inverno (Il rotazione) | Anno Scolastico 2019-2020 In vigore da Novembre a Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Spaghetti al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Passato di legumi con pasta*	Risotto alla parmigiana	Pasta al sugo di verdure*
	Bocconcini di mozzarella e Grana Padano	Petto di pollo alle erbe	Arrosto di suino	Frittata con verdure al forno*	Cuoricini di merluzzo al forno*
	Insalatone	Piselli*	Patate al vapore	Carote cotte*	Fagiolini*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta
2 SETTIMANA	Risotto ai piselli (B)*	Pastina in brodo di pollo	Pasta al ragù di manzo	Pasta olio e grana	Pasta al pomodoro
	Bastoncini di pesce al forno*	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Halibut gratinato al forno*	Tacchino ai ferri
	Spinaci*	Insalata mista	Carote e finocchi crudi	Zucchine*	Purè di patate
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e macedonia di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
3 SETTIMANA	Spaghetti al tonno	Pasta alle erbe (R)	Risotto al radicchio (B)*	Pasta ricotta e pomodoro	Passato di fagioli con pasta*
	Frittata al formaggio	Bis di formaggi	Straccetti di manzo alla pizzaiola	Pollo al forno	Bastoncini di pesce al forno*
	Insalatone	Piselli*	Patate al vapore	Carote all'olio*	Insalata
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
4 SETTIMANA	Pasta alla pizzaiola	Gnocchi di patate al ragù di manzo*	Pasta alla zucca (B)*	Pasta olio e grana	Passato di verdure con riso*
	Bistecchina di mare*	Bis di formaggi	Hamburger di manzo al forno*	Bocc. di tacchino erbe e pomodoro	Pizza pomodoro e origano
	Fagiolini all'olio*	Carote e finocchi crudi	Patate al forno	Piselli*	Insalata mista
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

***Può contenere ingredienti congelati e/o surgelati**

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Secondaria di primo grado

Autunno – Inverno (base) | Anno Scolastico 2019-2020 In vigore da Novembre a Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta olio e grana	Risotto alla zucca (B)*	Pasta al sugo di zucchine*
	Arrosto di suino	Bistecchina di mare*	Bocconcini di mozzarella e Grana Padano	Cotoletta di tacchino *
	Carote all'olio*	Patate al vapore	Piselli*	Carote e cappuccio
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Dolce
2 SETTIMANA	Risotto con piselli (B)*	Tagliatelle al ragù di manzo	Pasta al pomodoro	Pasta olio e grana
	Tacchino ai ferri	Bis di formaggi	Halibut gratinato*	Bocc. di pollo al limone
	Insalata mista	Carote e finocchi crudi	Zucchine*	Purè di patate
	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e macedonia di frutta
3 SETTIMANA	Pasta olio e grana	Risotto ai funghi (B)*	Pasta al pomodoro	Pasta prosciutto e piselli (B)*
	Focaccia con prosc. cotto e formaggio	Arrosto di tacchino	Fesa di suino al rosmarino	Bastoncini di pesce al forno*
	Insalatone	Patate al forno	Insalata	Carote all'olio*
	Frutta (NO PANE)	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
4 SETTIMANA	Pasta al ragù di manzo	Risotto alla parmigiana	Pasta olio e grana	Pizza Margherita
	Bis di formaggi	Pollo al forno	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Prosciutto cotto
	Carote e finocchi crudi	Patate	Piselli*	Insalata
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

***Può contenere ingredienti congelati e/o surgelati**

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Secondaria di primo grado

Autunno – Inverno (II rotazione) | Anno Scolastico 2019-2020 In vigore da Novembre a Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ
1 SETTIMANA	Spaghetti al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Pasta olio e grana	Risotto alla parmigiana
	Bocconcini di mozzarella e Grana Padano	Petto di pollo alle erbe	Arrostito di suino	Frittata con verdure al forno*
	Insalatone	Piselli*	Patate al vapore	Carote cotte*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Dolce
2 SETTIMANA	Risotto ai piselli (B)*	Pastina in brodo di pollo	Pasta al ragù di manzo	Pasta olio e grana
	Bastoncini di pesce al forno*	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Halibut gratinato al forno*
	Spinaci*	Insalata mista	Carote e finocchi crudi	Zucchine*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e macedonia di frutta	Pane e frutta
3 SETTIMANA	Spaghetti al tonno	Pasta alle erbe (R)	Risotto al radicchio (B)*	Pasta ricotta e pomodoro
	Frittata al formaggio	Bis di formaggi	Straccetti di manzo alla pizzaiola	Pollo al forno
	Insalatone	Piselli*	Patate al vapore	Carote all'olio*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
4 SETTIMANA	Pasta alla pizzaiola	Gnocchi di patate al ragù di manzo*	Pasta alla zucca (B)*	Pizza margherita
	Bistecchina di mare*	Bis di formaggi	Hamburger di manzo al forno*	Prosciutto cotto
	Fagiolini all'olio*	Carote e finocchi crudi	Patate al forno	Insalata
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

***Può contenere ingredienti congelati e/o surgelati**

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Scuola d'infanzia

Autunno – Inverno (base) | Anno Scolastico 2019-2020 In vigore da Novembre a Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con pasta*	Risotto alla zucca (B)*	Crema di zucchine e patate con pasta*	Spaghetti al sugo di pesce*
	Arrosto di suino	Bistecchina di mare	Bocconcini di mozzarella e Grana Padano	Tacchino ai ferri	Frittata con verdure al forno*
	Carote all'olio*	Patate	Piselli*	Carote e cappuccio	Insalatone
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2 SETTIMANA	Pasta in brodo di pollo	Tagliatelle al ragù di manzo	Pasta al pomodoro	Pasta olio e grana	Passato di fagioli con pasta*
	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Halibut gratinato*	Bocc. di pollo al limone	Bastoncini di pesce al forno*
	Insalata mista	Carote e finocchi crudi	Zucchine*	Purè di patate	Spinaci*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e macedonia di frutta	Pane e frutta
3 SETTIMANA	Passato di verdura con pasta*	Risotto ai funghi (B)*	Pasta al pomodoro	Passato di ceci con pasta*	Spaghetti al tonno*
	Bis di formaggi	Arrosto di tacchino	Fesa di suino al rosmarino	Bastoncini di pesce al forno*	Frittata con verdure al forno*
	Piselli	Patate al forno	Insalata	Carote all'olio*	Insalatone
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
4 SETTIMANA	Pasta al ragù di manzo	Riso in brodo di pollo	Pasta olio e grana	Passato di fagioli con pasta*	Pasta al pomodoro
	Bis di formaggi	Pollo al forno	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Pizza pomodoro e origano	Platessa gratinata*
	Carote e finocchi crudi	Patate	Piselli*	Insalata	Fagiolini*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

***Può contenere ingredienti congelati e/o surgelati**

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Scuola d’infanzia

Autunno – Inverno (II rotazione) | Anno Scolastico 2019-2020 In vigore da Novembre a Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Spaghetti al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Passato di legumi con pasta*	Risotto alla parmigiana	Crema di zucchine e patate con pasta*
	Bocconcini di mozzarella e Grana Padano	Petto di pollo alle erbe	Arrostito di suino	Frittata con verdure al forno*	Cuoricini di merluzzo al forno*
	Insalatone	Piselli*	Patate al vapore	Carote cotte*	Fagiolini*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2 SETTIMANA	Risotto ai piselli (B)*	Pastina in brodo di pollo	Pasta al ragù di manzo	Passato di verdure con pasta*	Pasta al pomodoro
	Bastoncini di pesce al forno*	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Halibut gratinato al forno*	Tacchino ai ferri
	Spinaci*	Insalata mista	Carote e finocchi crudi	Zucchine*	Purè di patate
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e macedonia di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
3 SETTIMANA	Spaghetti al tonno	Pasta alle erbe (R)	Risotto al radicchio (B)*	Pasta ricotta e pomodoro	Passato di fagioli con pasta*
	Frittata al formaggio	Bis di formaggi	Straccetti di manzo alla pizzaiola	Pollo al forno	Bastoncini di pesce al forno*
	Insalatone	Piselli	Patate al vapore	Carote all’olio*	Insalata
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
4 SETTIMANA	Pasta alla pizzaiola	Gnocchi di patate al ragù di manzo*	Pastina in brodo di pollo	Pasta olio e grana	Passato di verdure con riso*
	Bistecchina di mare*	Bis di formaggi	Hamburger di manzo al forno*	Bocc. di tacchino erbe e pomodoro	Pizza pomodoro e origano
	Fagiolini all’olio*	Carote e finocchi crudi	Patate al forno	Piselli*	Insalata mista
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, “philadelphia”, emmenthal

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

***Può contenere ingredienti congelati e/o surgelati**

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell’Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

